

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ – SETOR LITORAL

EMERSON PEDROSO DE OLIVEIRA

SITE PARA DIVULGAÇÃO DE RECEITAS TIPÍCAS DO LITORAL PARANAENSE

MATINHOS

2017

EMERSON PEDRSO DE OLIVEIRA

SITE PARA DIVULGAÇÃO DE RECEITAS TIPÍCAS DO LITORAL PARANAENSE

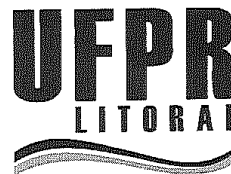
Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Informática e Cidadania da Universidade Federal do Paraná – Setor Litoral como requisito à obtenção do título de Bacharel em Informática e Cidadania.

Orientador: Prof. Dr. Paulo Gaspar Graziola Junior

MATINHOS
2017



Ministério da Educação
Universidade Federal do Paraná
UFPR Litoral
Bacharelado em Informática e Cidadania



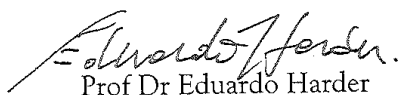
PARECER DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Os membros da Banca Examinadora designada pelo Orientador Prof Dr Paulo Gaspar Graziola Junior, realizaram em 13 de dezembro de 2017 a avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do estudante EMERSON PEDROSO DE OLIVEIRA, sob o título "Site Para Divulgação de Receitas Típicas do Litoral Paranaense", sendo requisito parcial para obtenção do título de Bacharel no curso de Graduação em Informática e Cidadania, pela Universidade Federal do Paraná - Setor Litoral, tendo recebido conceito "APL".

Matinhos, 13 de dezembro de 2017.


Prof Ms André Essenfelder Borges


Prof Dr Paulo Gaspar Garziola Junior


Prof Dr Eduardo Harder


Emerson Pedroso de Oliveira

Conceitos de aprovação
APL – Aprendizagem Plena
AS – Aprendizagem Suficiente

Conceito de reprovação
APS – Aprendizagem Parcialmente Suficiente
AI – Aprendizagem Insuficiente

Observação:

Caso o(a) estudante seja orientado(a) reformular seu trabalho, deve-se registrar no verso os requisitos apontados pela Banca Examinadora para o aceite final do trabalho

Dedico esse trabalho à Manoella Tetto, pessoa com quem amo partilhar a vida. Com você tenho me sentido mais vivo de verdade. Obrigado pelo carinho, a paciência e por sua capacidade de me trazer paz na correria de cada semestre.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à Deus, pois sem ele eu não teria forças por essa longa jornada.

Agradeço à meus professores, em especial ao Prof. Dr. Paulo Gaspar Graziola Junior, com quem partilhei o que era o broto daquilo que veio a ser esse trabalho. Nossas conversas durante e para além dos grupos de estudos foram fundamentais.

À minha família, por sua capacidade de acreditar e investir em mim. Mãe, seu cuidado e dedicação foi que deram, em alguns momentos, a esperança para seguir.

Aos meus amigos, pelas alegrias, tristezas e dores compartilhadas, com vocês, as pausas entre um parágrafo e outro de produção melhoraram tudo o que tenho produzido na vida.

“O sucesso é um professor perverso. Ele seduz as pessoas
inteligentes e as faz pensar que jamais vão cair.”

Bill Gates

RESUMO

A culinária do Brasil é fruto de uma mistura de ingredientes europeus, indígenas e africanos. Muitos dos componentes das receitas e técnicas de preparo são de origem indígena, tendo sofrido modificações por parte dos portugueses e dos escravos oriundos da África. Este trabalho procurou analisar a importância das tradições alimentares dos caiçaras do litoral do Paraná e propor uma solução tecnológica para não apenas divulgar sua importância, mas também servir como um canal aberto de comunicação onde os usuários possam aprender e debater sobre essas tradições. Assim, o objetivo do trabalho é criar um site para divulgar a gastronomia típica do Litoral Paranaense. Como percurso metodológico realizamos um levantamento da gastronomia típica do litoral paranaense e sua forma de preparo. Pesquisamos ainda alguns sites de culinária típicas já existentes para servir de base de pesquisa, criando uma tabela comparativa entre esses sites, servindo como base para a criação do protótipo. Como resultados, tivemos um ganho considerável em questões culturais, realizando uma abordagem direta sobre os costumes alimentares do litoral paranaense e descobrindo a necessidade e importância do desenvolvimento de ferramentas digitais que sejam utilizadas tanto para a divulgação como para preservação dessas tradições. Além disso, percebemos a enorme possibilidade que se abre para novas pesquisas relacionadas às tradições culturais, tendo em vista que o tema apresenta poucos materiais e produções acadêmicas.

Palavras-Chave: Gastronomia. Culinária Típica. Site. Litoral Paranaense.

ABSTRACT

The cuisine of Brazil is the result of a mixture of European, Indian and African ingredients. Many of the components of the recipes and techniques of preparation are of indigenous origin, having undergone modifications on the part of the Portuguese and the slaves coming from Africa. This work sought analyze the importance of the food traditions of the local people of the coast of Paraná and to propose a technological solution not only to divulge its importance but also serve as an open channel of communication where users can learn and debate about these traditions. Therefore the objective of the work is to create a website to promote the typical gastronomy of the Parana Coast. We conducted a methodological survey of the typical gastronomy based on the coast of Paraná and the form of preparation. We also researched some typical culinary sites that already exists to serve as a research base, creating a comparative table between these sites, serving as a basis for the creation of the prototype. As a result, we had a considerable gain in cultural issues, taking a direct approach on the food customs of the coast of Paraná and discovering the necessity and importance of the development of digital tools that are used both for the divulgation and for the preservation of these traditions In addition, we note the enormous possibility that opens to new researches related to cultural traditions, considering that the subject presents few materials and academic productions.

Keywords: Gastronomy. Typical Cuisine. Site. Litoral Paranaense.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

TABELA 1 - TERRITÓRIO X POPULAÇÃO DO LITORAL PARANAENSE	17
TABELA 2 - TABELA COMPARATIVA DE FUNCIONALIDADES E DIFERENCIAIS DOS SITES PESQUISADOS	27
FIGURA 1 - MAPA DE ACESSO AO LITORAL PARANAENSE	15
FIGURA 2 - FRONTEIRAS DO LITORAL PARANAENSE	15
FIGURA 3 - TELA INICIAL DO SITE SABORES AJINOMOTO	22
FIGURA 4 - TELA DO BUSCADOR INTERATIVO.....	23
FIGURA 5 - VIDEOS ENSINANDO TÉCNICAS DE PREPARO	23
FIGURA 6 - TELA PRINCIPAL MUNDO EM SABORES.....	24
FIGURA 7 - TELA PRINCIPAL DO SITE RECEITAS TÍPICAS.....	25
FIGURA 8 - TELA PRINCIPAL DO SITE COMIDAS TÍPICAS	25
FIGURA 9 - TELA INICIAL DO SITE CULINÁRIA NO MUNDO	26
FIGURA 10 - PÁGINA INICIAL DA FERRAMENTA JIMDO	28
FIGURA 11 - TELA INICIAL DA FERRAMENTA WEBNODE	29
FIGURA 12 - TELA INICIAL DO WORDPRESS.COM	30
FIGURA 13 - TELA INICIAL DO WIX	31
FIGURA 15 - TELA INICIAL DO CAIÇARA PARANAENSE.....	33
FIGURA 16 - TELA MENU DE RECEITAS	34
FIGURA 17 - RECEITA DO BARREADO.....	34
FIGURA 18 - MENU CULTURA CAIÇARA	35
FIGURA 19 - TELA O LITORAL DO PARANÀ.....	35
FIGURA 20 - TELA ACONTECE NO LITORAL.....	36
FIGURA 21 - TELA MUNICÍPIO ESCOLHIDO	37
FIGURA 22 - TELA DO MENU BLOG.....	37
FIGURA 23 - TELA DO MENU CONTATO	38

LISTA DE ABREVIATURAS

Html5	-	Hyper Text Markup Language
IBGE	-	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
PR	-	Paraná
TCC	-	Trabalho de Conclusão de Curso
UFPR	-	Universidade Federal do Paraná

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	11
2 JUSTIFICATIVA.....	13
2.1 MEMORIAL	13
3 CONTEXTUALIZANDO A PESQUISA	15
4 OBJETIVOS.....	18
4.1 OBJETIVO GERAL	18
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	18
5 GASTRONOMIA NO LITORAL PARANAENSE	19
6 SITES DE GASTRONOMIA TÍPICA DO BRASIL	22
7 FERRAMENTAS PARA CRIAÇÃO DE SITES UTILIZANDO SOFTWARE LIVRE.....	28
8 METODOLOGIA	32
9 CRIAÇÃO DO SITE	33
10 CONSIDERAÇÕES FINAIS	40
REFERÊNCIAS.....	41

1 INTRODUÇÃO

Muito além dos seus 500 anos de história, o povo brasileiro encontra-se descobrindo um país com facetas e características bastante diversificadas, e isso vai muito além dos seus aspectos tradicionais, de suas músicas, sua literatura ou seu futebol, encontra-se de um certo modo descobrindo suas artes em geral, e com isso sua identidade gastronômica.

A culinária do Brasil é fruto de uma mistura de ingredientes europeus, indígenas e africanos. Muitos dos componentes das receitas e técnicas de preparo são de origem indígena, tendo sofrido modificações por parte dos portugueses e dos escravos oriundos da África. Esses faziam adaptações dos seus pratos típicos substituindo os ingredientes que faltassem por correspondentes locais. A feijoada à brasileira, prato típico do país, é um exemplo disso.

Os escravos trazidos ao Brasil desde meados do século XVI somaram à culinária nacional elementos como o azeite de dendê e o cuscuz. E as levas de imigrantes recebidas pelo país entre os séculos XIX e XX, vindos em grande número da Europa, trouxeram algumas novidades ao cardápio nacional e concomitantemente fortaleceram o consumo de diversos ingredientes.

Assim, com esta pesquisa, apresentamos um levantamento da culinária típica do litoral paranaense buscando informações e conhecimento em outras plataformas e ferramentas já disponíveis na atualidade, para então propor e desenvolver uma ferramenta diferente do que já encontramos nos dias de hoje.

Logo após a introdução, faço uma pequena reflexão sobre minha vida, o ingresso à universidade e a caminhada até chegar a escolha do tema deste trabalho.

A seguir trazemos a contextualização da pesquisa, onde aproveitamos para descrever o litoral paranaense e suas qualidades turísticas.

No próximo capítulo, apresentamos a fundamentação teórica, embasada na importância da gastronomia brasileira, já relatadas por outros pesquisadores e suas obras.

Na metodologia, descrevemos como ocorreu o processo de pesquisa, através de consultas bibliográficas, pesquisa documental e conversas informais, trazendo uma descrição de ferramentas disponíveis para a criação de sites utilizando software livre.

No capítulo posterior, informamos como se deu a construção do site.

Por fim, trago as considerações finais e as referências utilizadas.

Assim, pretende-se com o trabalho implantar uma ferramenta tecnológica, interativa e de fácil acesso para divulgar a cultura do caiçara paranaense.

2 JUSTIFICATIVA

A seguir, descrevo minha história de vida como uma forma de justificar o porquê da escolha deste tema de pesquisa.

2.1 MEMORIAL

Eu, Emerson Pedroso de Oliveira, nascido aos 3 de julho de 1984 na cidade de Curitiba-PR, filho de Nilze Pedroso de Oliveira e pai não declarado, tive uma infância pobre, porém muito feliz.

Apaixonado por tecnologia, tive meus primeiros contatos com suas possibilidades por meio dos videogames, em especial o Atari, onde passava horas com meu primo jogando Pac-man, mas como não tinha dinheiro na época para adquirir um console tinha que me contentar com as visitas na casa do meu primo para poder jogar.

Com o passar dos tempos, a tecnologia foi avançando e eu envelhecendo, e com isso vieram os novos consoles e novas tecnologias (celulares, computadores, entre outros). Ganhei meu primeiro Nintendo americano, depois o Máster System, depois um Mega Drive.... À essa altura já trabalhava e consegui comprar meu primeiro Playstation 1, depois o Playstation 2 e no momento tenho um Playstation 3.

Na minha adolescência fiz um curso de manutenção em hardware e com isso me apaixonei de vez por computadores e tecnologia. Achei que tinha encontrado a profissão dos meus sonhos, não queria mais fazer outra coisa, me sentia a pessoa mais importante do mundo quando eu conseguia fazer um computador funcionar de novo... Isso me incentivava a procurar cada vez mais em entender como as coisas funcionavam.

Mas minha vida deu uma reviravolta quando fiquei desempregado e retornei morar no litoral do Paraná, onde fiz um curso de cozinheiro e descobri que tinha mais uma paixão na minha vida, a Gastronomia, e foi nessa virada que conheci o curso de Informática e Cidadania da UFPR Setor Litoral.

Hoje trabalho como Cozinheiro Chefe de um grande hotel do litoral paranaense e compreendo que todo esse contato que tive com as tecnologias ligadas inicialmente aos videogames, que tive contato desde criança, além de me render muitas horas de alegria, também me possibilitaram uma melhor noção,

principalmente na língua inglesa, além ajudar a melhorar a percepção estratégica.

A escolha deste Trabalho de Conclusão (TCC) é justamente o fato de entender que a tecnologia hoje em dia é uma ferramenta que auxilia a suprir a necessidade das pessoas em diversos segmentos, e eu como aluno da UFPR Setor Litoral, entendo que há uma grande necessidade da cidade em utilizar ferramentas tecnológicas que possam alavancar e deixar em evidência uma grande gama de serviços, dos mais variados segmentos, que resultaria em uma melhora no desenvolvimento econômico da cidade, ajudando assim, a concretizar a grande missão da UFPR Setor Litoral, que é focar no crescimento e desenvolvimento do litoral paranaense.

Assim, pretendo propor e implantar um site para divulgar as receitas tradicionais do litoral paranaense, com o objetivo de manter vivo e ao alcance de todos, os costumes alimentares e suas formas de preparos, assim como, suas histórias que tanto podem contribuir para a cultura local.

3 CONTEXTUALIZANDO A PESQUISA

O Litoral do Paraná é constituído por sete municípios, sendo estes: Antonina, Guaraqueçaba, Guaratuba, Matinhos, Morretes, Paranaguá e Pontal do Paraná.

O acesso por via terrestre é realizado através da BR 277, vindo de Curitiba e BR 376, saindo de Santa Catarina, conforme a FIGURA 1.

FIGURA 1 - MAPA DE ACESSO AO LITORAL PARANAENSE



FONTE: Disponível em: <<http://www.guiageo-parana.com/guaratuba/acessos.htm>>. Acesso em: 06 nov. 2017.

O litoral paranaense é banhado pelo oceano Atlântico, ao norte faz divisa com o estado de São Paulo e ao sul com o estado de Santa Catarina, como mostra o mapa a seguir (FIGURA 2).

FIGURA 2 - FRONTEIRAS DO LITORAL PARANAENSE



FONTE: Disponível em: <<http://www.guiageo-parana.com/mapas/litoral-turistico.htm>>. Acesso em: 06 nov. 2017.

A região apresenta indicadores socioeconômicos heterogêneos, dado especialmente pelo desenvolvimento de atividades econômicas distintas, como agrícola (Antonina, Guaraqueçaba e Morretes), praiano-turísticas (Guaratuba, Matinhos e Pontal do Paraná) e portuária para o município de Paranaguá.

Através de uma pesquisa rápida ao site do IBGE¹ temos acesso à informações específicas sobre território e população, como informa a TABELA 1.

¹ Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). O IBGE é uma entidade da administração pública federal, vinculada ao Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, que possui quatro diretorias e dois outros órgãos centrais. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 11 nov. 2017.

TABELA 1 - TERRITÓRIO X POPULAÇÃO DO LITORAL PARANAENSE

Município	População (último censo 2010)	População (estimada 2017)	Área territorial km² (2016)
Antonina	18.891	19.420	882.337
Guaraqueçaba	7.871	7.923	2.020,08
Guaratuba	32.095	35.896	1.326,791
Matinhos	29.428	33.450	117.473
Morretes	15.718	16.540	684,58
Paranaguá	140.469	152.965	826,674
Pontal do Paraná	20.920	25.393	199,847
Total	265,392	291,587	6.057,782

FONTE: Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 11 nov. 2017.

Transpassando suas fronteiras encontramos um litoral charmoso, repleto de alternativas turísticas. O site da Secretaria de Esporte e Turismo do Paraná (2017) cita que:

Sua pequena extensão concentra uma diversidade impressionante de atividades, surpreendendo o visitante por suas belezas naturais, vilarejos encantadores, rios, praias tranquilas e ilhas. Dentre os seus caminhos históricos, como a Estrada da Graciosa e a Estrada de Ferro Paranaguá – Curitiba destaca-se também o centenário Caminho do Itupava, importante via de ligação entre o litoral e o planalto. Para os viajantes que apreciam a mescla de história e natureza, a bela Ilha do Mel e o Parque Nacional do Superagüi são programas imperdíveis. Berço da colonização do Estado, no Litoral estão cidades históricas como Guaraqueçaba, Morretes, Antonina e Paranaguá, sendo que nesta é possível conhecer um dos maiores portos do Brasil e o Santuário de Nossa Senhora do Rocio, padroeira do Paraná.

No Litoral também está a porção de Mata Atlântica mais preservada do Brasil. Em suas baías, é possível avistar os golfinhos e a pacata vida dos pescadores da região. As atrações continuam ainda nos balneários de Matinhos, Guaratuba e Pontal do Paraná, propícios para atividades de lazer, sol e praia.

Conforme nos mostra o site Special Paraná², a gastronomia do litoral paranaense é abundante em peixes e frutos do mar e também possui algumas comidas e bebidas típicas que não se pode deixar de provar, como por exemplo, a bala de banana, cachaça de banana, o barreado, o arroz lambe-lambe, entre outros.

² Special Paraná. Empresa de turismo dirigida por profissionais com muita experiência em turismo no Brasil, América Latina e Europa. Disponível em: <<http://www.curitiba-travel.com.br>>. Acesso em: 11 Nov 2017.

4 OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GERAL

Criar um site para divulgar a gastronomia típica do Litoral Paranaense.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar um levantamento da gastronomia do Litoral Paranaense;
- Realizar um levantamento de sites de gastronomia típica do Brasil;
- Criar e analisar o protótipo.

5 GASTRONOMIA NO LITORAL PARANAENSE

É fundamental entendermos a diferença entre Gastronomia e Culinária, para então direcionar esta pesquisa ao objetivo final, para isso, precisamos fazer uma pequena reflexão aos termos mencionados que embora diferentes acabam se completando e se fazendo parecer com os mesmos significados.

A origem da palavra Gastronomia vem do grego *gaster* (ventre/estômago) e *nomos* (lei) traduzido literalmente “as leis do estômago”, termo criado no século IV ac pelo viajante grego Archestratus, segundo relatos de Freixa e Chaves (2015).

Os termos Cozinha e Culinária são sinônimos, ambos se referem ao conjunto de utensílios, ingredientes e pratos característicos de um país ou determinada região. Portanto, Cozinha e Culinária dizem a respeito também a arte de preparar os alimentos e as práticas e técnicas usadas para esse fim. (FREIXA e CHAVES, 2015).

Com base nisso, podemos entender que Gastronomia está mais ligado aos prazeres de degustar uma boa alimentação, enquanto que Culinária se reflete, mas ao modo de preparo, nos utensílios utilizados e nas próprias histórias de determinados pratos e receitas.

A culinária Brasileira é o resultado de miscigenações e tem como culturas principais a indígena, a africana e a portuguesa. Ao longo do tempo, somaram-se a esses povos muitos outros que aqui se fixaram, como europeus e asiáticos, fazendo do Brasil um grande Caldeirão de influências. (FREIXA e CHAVES, 2015, p. 233).

Não podemos falar de culinária brasileira sem deixar de mencionar nossos antepassados e suas heranças gastronômicas, juntamente com as contribuições das culturas portuguesa e africana. Essas influências somadas a nossa exuberante natureza foram os principais responsáveis por essa tamanha diversidade regional gastronômica, que encontramos em nosso país.

Ainda segundo Freixa e Chaves (2015), quando nossos queridos irmãos lusitanos, aqui chegaram, por volta de 1500, encontraram nosso povo indígena com uma enorme sabedoria alimentar, e uma imensa variedade de frutas e produtos que passaram a ser incorporados à alimentação básica dos brasileiros, e assim, nos apresentaram sua culinária milenar, os legumes e verduras, além dos animais de criação (o porco, a vaca e a galinha).

No século XVII, com a economia da cana-de-açúcar em alta, foram trazidos os africanos para trabalho escravo nas lavouras e nos engenhos, e como herança nos deram suas comidas regadas ao azeite de dendê e o coco, que se incorporou em grande parte aos nossos doces.

Já no século XVIII, foi a vez da febre do ouro com a qual se fez povoar nosso Centro-oeste, Sudeste e Sul do nosso país, e com a ajuda dos tropeiros que circulavam por todas as regiões, levando mantimentos e receitas de uma região para outra fazendo-se firmar a mandioca, o milho, o feijão preto, a carne de porco e a carne seca, como base da alimentação básica do brasileiro.

No século XIX, com o fim da escravidão, foi a vez dos imigrantes, em sua grande maioria italianos, trazerem em suas bagagens suas tradições, hábitos culinários, além de um arsenal de ingredientes novos e receitas que uniram-se à nossa cultura.

Com a chegada do século XX e a grande urbanização, surgiram os restaurantes e com eles o desenvolvimento de vários profissionais do setor, e isso tudo resulta na grandeza da nossa história gastronômica.

A cozinha é, portanto, um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, é a sua imagem. Em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas, no plural, porque elas mudam, transformam-se graças às influências e aos intercâmbios entre as populações, graças aos novos produtos e alimentos, graças às circulações de mercadorias. (SANTOS, 2005, p. 21).

Quando falamos de culinária paranaense, é fácil observarmos a significativa contribuição dos tropeiros e suas tradicionais receitas como o feijão tropeiro³ e a quirera⁴, mas não há nada mais paranaense que o consumo do fruto do pinheiro,

³ Os alimentos que eram produzidos nas regiões que hoje correspondem ao sul do país, bem como na Província de São Paulo, passaram a ser transportados até Minas Gerais para abastecer a população mineira. O transporte destes alimentos era feito por tropeiros montados em mulas e burros. As viagens eram longas e cansativas. Os tropeiros precisavam se alimentar de forma prática e rápida. E assim, surgiu o Feijão Tropeiro. Os tropeiros colocavam em caldeirões os alimentos, como o feijão, a carne seca, carne de porco, farinha e verduras, como a couve, que eram todos cozidos. Disponível em: <<https://ogastronomo.wordpress.com>>. Acesso em: 14 nov 2017.

⁴ A quirera, ou canjiquinha, é o milho quebrado grosseiramente. Na época do tropeirismo, o produto era obtido com a ajuda de um moinho feito com uma pedra redonda movida por um torno. No Paraná, os tropeiros chamavam de quirera ou quirerinha o prato preparado com esse tipo de farinha cozida com pedaços de carne suína defumada, principalmente suã (parte da carne que fica próxima à espinha do animal), ou frango. O prato é chamado de canjiquinha em São Paulo e em Minas Gerais. No Nordeste, principalmente em Pernambuco, é chamado de xerém. Até hoje, a quirera é um dos pratos mais famosos preparados na Lapa. A tradição na cidade era servir a quirera durante as festas da Congada, celebração de origem africana ainda preservada. Disponível em <<http://www.gazetadopovo.com.br>> Acesso em 14 nov. 2017.

árvore símbolo do Paraná, nas festas juninas o consumo do pinhão⁵ crus, cozidos ou assados na brasa é tradição, mas também existem receitas como o entrevero de pinhão⁶.

Os imigrantes alemães, por sua vez, nos presentearam com suas receitas como os salsichões, as linguiças de porco, as carnes defumadas, o chucrute (repolho azedo), o pickles (conserva de legumes em vinagre, água e outros) e doces como o *stolen*⁷. Por todo o estado há muitas outras receitas, mas de acordo com Freixa e Chaves (2005, p. 254) a receita símbolo do estado do é o Barreado⁸. O prato leva esse nome, devido à panela ser vedada com uma goma feita de farinha de mandioca, deixando o sabor da carne ainda mais concentrado.

Em relação ao litoral paranaense, ainda é muito difícil encontrar trabalhos acadêmicos sobre os costumes alimentares dos povos caiçaras. Falar sobre o assunto ainda é um desafio, já que poucos historiadores se atrevem a pesquisar, sendo que o muito que conhecemos são por meio de relatos em rodas de conversa, relatados por antigos pescadores das colônias ou em páginas eletrônicas com fontes duvidosas e sem muita fundamentação.

⁵ O termo *pinhão* geralmente designa as sementes da Araucaria, árvore de destacada importância cultural, econômica e ambiental na região sul e em algumas partes do sudeste do Brasil. Disponível em <<http://wp.clicrbs.com.br>>. Acesso em: 14 nov 2017.

⁶ O prato reúne pinhão, carne suína, bovina, bacon, calabresa e temperos. O prato tem origem na língua espanhola platina e significa confusão, mistura desordenada. Ideal para o inverno é uma receita fácil e deliciosa. Disponível em: <<http://www.sesc-sc.com.br>>. Acesso em: 14 nov 2017.

⁷ é uma massa doce, macia, de aroma cítrico e recheada com frutas secas e cristalizadas. Disponível em: <<https://comidasebebidas.uol.com.br>>. Acesso em: 14 nov 2017.

⁸ Cozido da dianteira do boi com temperos como sal, cominho, cebola, alho, louro feito em panela de barro, vedada com uma goma de farinha de mandioca levado ao fogão a lenha entre 10 a 20 horas servido sobre pirão de farinha de mandioca com banana cozida. Fonte: Freixa e Guta (2005, p. 254).

6 SITES DE GASTRONOMIA TÍPICA DO BRASIL

Para melhor fundamentar a pesquisa e com uma busca rápida através do site Google⁹, basta apenas digitar receitas típicas que logo surgem várias sugestões sobre o assunto. Resolvemos selecionar algumas dessas sugestões para elaborar uma tabela comparativa e após analisar suas funcionalidades e diferenciais fazemos um levantamento para termos dados para desenvolver um site menos burocrático e mais interativo, atendendo as expectativas do usuário.

O primeiro site pesquisado foi o Sabores Ajinomoto¹⁰. É um site elaborado e patrocinado pela marca Ajinomoto, além de levar o nome da marca no próprio endereço. Ao acessarmos o site, percebemos a divulgação do nome da marca com a sugestão de receitas que levem seus produtos nos preparos. É evidente que o objetivo deste site é oferecer os produtos de sua marca (FIGURA 3).

FIGURA 3 - TELA INICIAL DO SITE SABORES AJINOMOTO



FONTE: Disponível: <www.saboresajinomoto.com.br> Acesso em: 12 nov. 2017.

Além de sugerir um cardápio semanal para o usuário, o site também disponibiliza um buscador de receitas interativo, onde é possível buscar receitas por

⁹ Google LLC é uma empresa multinacional de serviços online e software dos Estados Unidos. O Google hospeda e desenvolve uma série de serviços e produtos baseados na internet e gera lucro principalmente através da publicidade pelo AdWords. Disponível em: <https://www.google.com.br/intl/pt-BR_br/about/?utm_source=google.com&utm_medium=referral&utm_campaign=hp-footer&fg=1>. Acesso em: 12 nov 2017.

¹⁰ Em 1956, a Ajinomoto desembarca no Brasil e, desde então, se empenha em oferecer produtos da mais alta qualidade, tanto para o consumidor e o mercado de alimentação fora do lar, como insumos às indústrias alimentícia, cosmética, farmacêutica, de nutrição esportiva, de nutrição animal e de agronegócios. Disponível em: <www.saboresajinomoto.com.br>. Acesso em: 12 nov 2017.

categorias como: produtos da marca Ajinomoto, tipos de receitas, tempo de preparo e categoria de pratos (FIGURA 4).

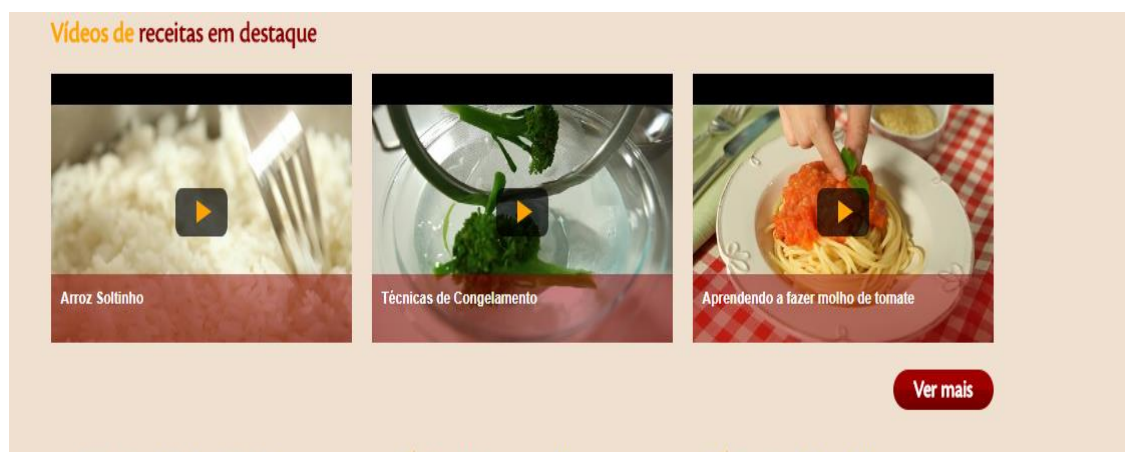
FIGURA 4 - TELA DO BUSCADOR INTERATIVO



FONTE: Disponível: <<http://www.saboresajinomoto.com.br>>. Acesso em: 12 nov 2017.

Seu *layout* é fácil para navegar e apresenta um buscador de receitas bem prático e de fácil entendimento. o site também divulga vídeos ensinando técnicas e modos de preparo (FIGURA 5).

FIGURA 5 - VIDEOS ENSINANDO TÉCNICAS DE PREPARO



FONTE: Disponível: <<http://www.saboresajinomoto.com.br>> Acesso em: 12 nov 2017.

Já o site Mundo em Sabores¹¹ apresenta um *layout* tão elaborado quanto ao citado anteriormente, porém, sua tela inicial revela-se um tanto quanto confusa, mostrando informações parecidas, divididas em categorias como: receitas típicas por países, viagens gourmet, blog, anúncios e contato (FIGURA 6).

FIGURA 6 - TELA PRINCIPAL MUNDO EM SABORES.



FONTE: Disponível em: <<http://www.mundoemsabores.com.br>>. Acesso em: 12 nov. 2017.

Também de forma bem simples, o site Receitas Típicas¹² apresenta-se de uma forma mais organizada, sem muitas propagandas e com as informações mais relevantes dispostas, possibilitando um fácil entendimento, conforme a FIGURA 7.

¹¹ Mundo em sabores é um site que divulga memórias experiências e receitas típicas acumuladas de viagens por cidades gringas e brasileiras. Disponível em <<http://www.mundoemsabores.com.br/sobre/>>. Acesso em 12 nov. 2017.

¹² Página eletrônica que divulga receitas típicas do brasil e do mundo. Disponível em: <<http://www.receitastipicas.com>>. Acesso em: 12 nov. 2017.

FIGURA 7 - TELA PRINCIPAL DO SITE RECEITAS TÍPICAS



FONTE: Disponível em: <<http://www.receitastipicas.com/>>. Acesso em: 12 nov. 2017.

Outra página pesquisada foi a Comidas Típicas¹³, uma página brasileira, desenvolvida pela empresa Kerdna Produção editorial. O site apresenta-se de forma bem clara e objetiva, com um menu de fácil entendimento e específico, separados por regiões do Brasil. O seu diferencial é apresentar uma opção com receitas saudáveis, além de também ter receitas típicas de épocas festivas e de outros lugares do mundo. (FIGURA 8).

FIGURA 8 - TELA PRINCIPAL DO SITE COMIDAS TÍPICAS



FONTE: Disponível em: <http://comidas-tipicas.info/>. Acesso em: 12 nov. 2017.

¹³ Página desenvolvida por Kerdna Produção Editorial. A Kerdna Produção Editorial é uma empresa que atua no campo da mídia digital, um setor muito amplo que se encontra em constante crescimento e desenvolvimento. O surgimento desse ramo da comunicação é resultante dos intensos avanços no mundo cibernético. Disponível em: <<http://comidas-tipicas.info/>>. Acesso em: 12 nov 2017.

Também pesquisamos o site Culinária do mundo¹⁴. Entre os sites pesquisados, este é o que apresentou se de maneira mais completa, falando de funcionalidades. Pois o mesmo apresenta um *layout* claro e com as informações necessárias subdivididas por categorias. Seu diferencial é oferecer além das receitas, um pouco da cultura e história de cada prato. (FIGURA 9).

FIGURA 9 - TELA INICIAL DO SITE CULINÁRIA NO MUNDO



FONTE: Disponível em: <<http://culinarianomundo.blogspot.com.br/p/contato.html>>. Acesso em: 13 nov. 2017.

Pela pesquisa realizada, pudemos observar que os sites de receitas em geral nem sempre seguem um padrão, e alguns se diferenciam por sempre exibir um algo a mais para os usuários, e justamente buscando achar esse algo a mais, criamos uma tabela para melhor representar essas informações. (TABELA 2).

¹⁴ Disponível em: <<http://culinarianomundo.blogspot.com.br>>. Acesso em: 13 nov. 2017.

TABELA 2 - TABELA COMPARATIVA DE FUNCIONALIDADES E DIFERENCIAIS DOS SITES PESQUISADOS

Site	Apenas Receitas Típicas	Vídeo ensinan-do o modo de preparo	Recebe Receitas	História do prato/ valor cultural	Espaço para comercial	Observações
Sabores Ajinomoto	Não	Sim	Não	Não	Sim, porém apenas para a própria marca	a interatividade do site e sugestões de cardápio são o diferencial.
Mundo em sabores	Não	não	não	Não	Não, porém oferece opção para conversar sobre anúncio	oferece sugestões sobre viagem gourmet e também tem um espaço que fala sobre cervejas.
Receitas típicas	Não	Não	Não	Não	Não	Sugestões de cardápio por datas festivas (natal, páscoa, junino)
Comidas Típicas	sim	Não	Não	Não	sim	simples e de fácil entendimento.
Culinária no Mundo	sim	Não	Não	Sim	sim	valor cultural agregado em cada preparo.

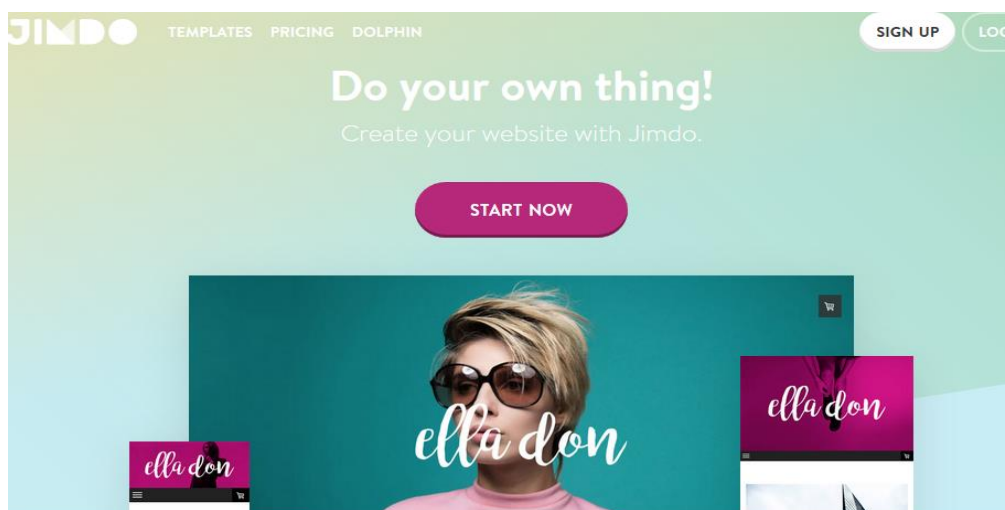
FONTE: O Autor.

7 FERRAMENTAS PARA CRIAÇÃO DE SITES UTILIZANDO SOFTWARE LIVRE

Para a criação e desenvolvimento do site, primeiramente pensamos em utilizar ferramentas de software livre¹⁵, que além de acessível, também conta com muitas comunidades de ajuda, caso futuramente necessite algum tipo de suporte. Mais uma vez, utilizamos o buscador *google.com*, e utilizamos a palavra-chave “ferramentas para criação de sites”. Após obter os resultados, selecionamos algumas ferramentas que não exigem conhecimentos específicos em programação.

O Jimdo¹⁶ apresenta *layouts* bem parecidos com os utilizados em *blogs*¹⁷, por isso, apresenta-se de forma simples de utilizar. Seu diferencial é a ajuda fornecida na hora de otimizar o site, sendo que com ele podemos desenvolver um site de graça ou pagar um valor anual para obtermos outras ferramentas e recursos para incrementar o site. (FIGURA 10).

FIGURA 10 - PÁGINA INICIAL DA FERRAMENTA JIMDO



FONTE: Disponível em: <<https://www.jimdo.com/>>. Acesso em: 15 nov. 2017.

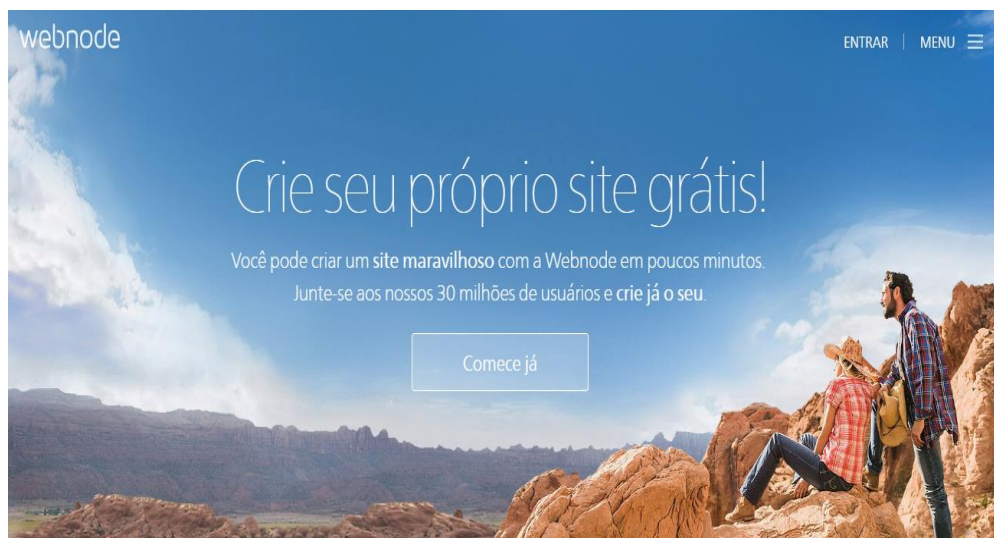
¹⁵ Devemos entender aquele software que respeita a liberdade e senso de comunidade dos usuários. Grosso modo, isso significa que os usuários possuem a liberdade de executar, copiar, distribuir, estudar, mudar e melhorar o software. Assim sendo, “software livre” é uma questão de liberdade, não de preço. Disponível em: <<https://www.gnu.org/philosophy/free-sw.pt-br.html>>. Acesso em 23 nov. 2017.

¹⁶ Empresa criada em 2007, em Cuxhaven, na Alemanha. Disponível em: <<https://www.jimdo.com/about-jimdo/>>. Acesso em: 16 nov. 2017.

¹⁷ Um blogue é um sítio eletrônico cuja estrutura permite a atualização rápida a partir de acréscimos dos chamados artigos, ou postagens ou publicações. Disponível em: <<https://www.significados.com.br/blog/>>. Acesso em: 16 nov. 2017.

O *Webnode*¹⁸ é uma opção descomplicada e variada para quem necessita construir um site. Seu diferencial está nas cores e *layouts* disponíveis com *templates* prontos, sendo possível inserir *plug-ins* para mapas do *google maps*¹⁹ ou Facebook. O plano *free* oferta boas opções de ferramentas, mas também existem planos pagos para ter acesso à outros recursos mais avançados. (FIGURA 11)

FIGURA 11 - TELA INICIAL DA FERRAMENTA WEBNODE



FONTE: Disponível em: <<https://www.webnode.com.br>>. Acesso em: 15 nov. 2017.

Outro site, o Wordpress.com²⁰ não é voltado à criação de sites, mas sim de *blogs*. Porém, com temas e personalização é possível transformar seu *blog* no WordPress.com em uma página profissional. Ele é uma das plataformas de construção de sites mais conhecidas e utilizadas no mundo. Em sua versão grátis e simplificada, você não precisa se preocupar com hospedagem e nem com servidores. Tudo é facilmente gerenciável pelo painel de controle muito simples, e em português.

Vale ressaltar a diferença entre o WordPress.com e o WordPress.org. O primeiro é voltado para a criação de páginas mais simples, tendo em vista que há várias limitações de estrutura e utilização de *plug-ins*. Já o WordPress.org é

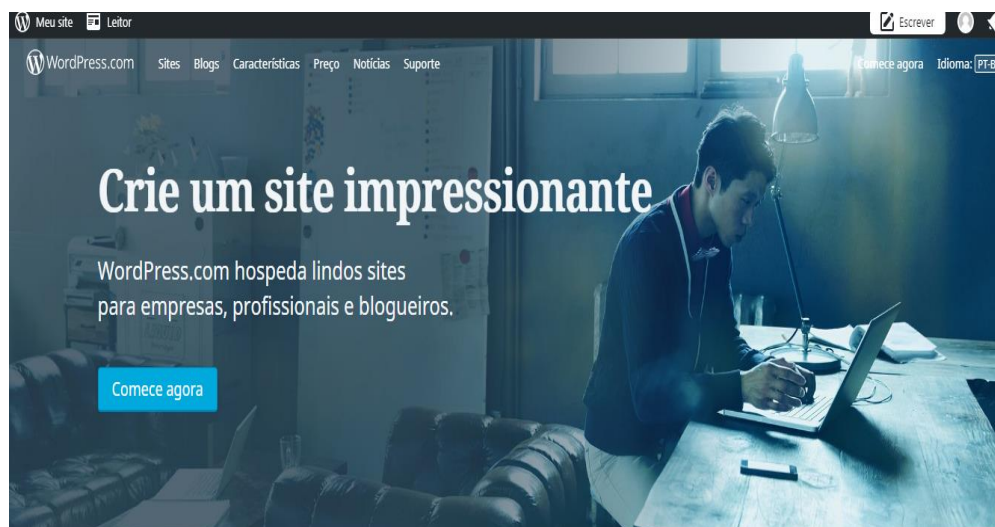
¹⁸ Webnode é um sistema online de criação e edição de Websites desenvolvido pela Westcom, uma empresa sediada em Brno, República Checa. Disponível em: <<https://www.webnode.com.br>>. Acesso em: 16 nov. 2017.

¹⁹ Google Maps é um serviço de pesquisa e visualização de mapas e imagens de satélite da Terra gratuito na web fornecido e desenvolvido pela empresa estadunidense Google. Disponível em: <canaltech.com.br/mercado/guia-completo-como-usar-o-google-maps>. Acesso em 23 nov. 2017.

²⁰ WordPress é um aplicativo de sistema de gerenciamento de conteúdo para web, escrito em PHP com banco de dados MySQL, voltado principalmente para a criação de sites e blogs via web. Disponível em: <<https://br.wordpress.com/about/>>. Acesso em: 16 nov. 2017.

destinado a quem deseja alterar temas, inserir *plug-ins* e modificar a aparência da página. Porém, para isso é preciso contar com conhecimentos em programação, hospedagem e *design*. (FIGURA 12).

FIGURA 12 - TELA INICIAL DO WORDPRESS.COM



FONTE: Disponível em: <<https://br.wordpress.com>>. Acesso em: 15 nov. 2017.

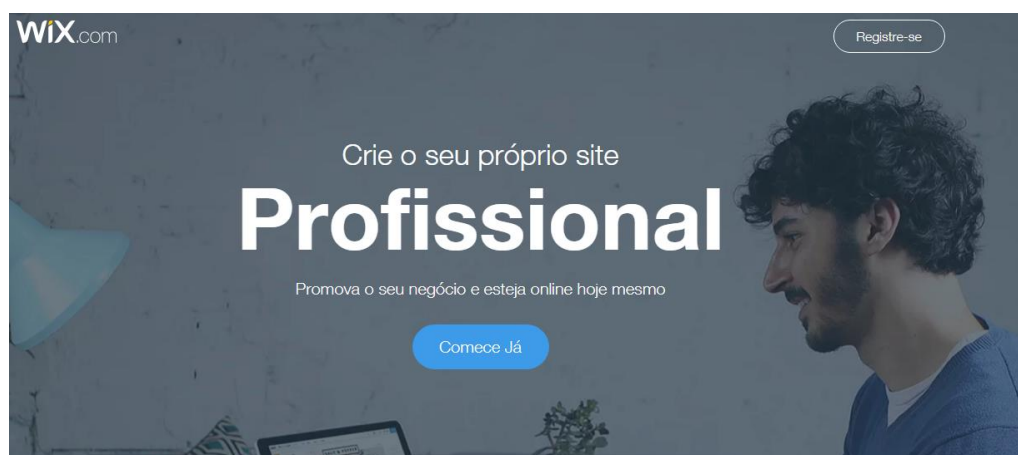
O Wix²¹ é uma das ferramentas de criação de sites mais populares, e utilizadas para quem precisa de algo rápido e bonito. Consideramos uma desvantagem, a possibilidade de criá-los apenas em Flash²², o que se torna um problema para os usuários de smartphone. Contudo, agora há templates disponíveis em HTML5²³, que permitem a sua visualização na maioria dos *browsers mobile*. A vantagem é que com plano *free* é possível montar um site interessante e com recursos profissionais sem dificuldades. (FIGURA 13).

²¹ Wix.com é uma plataforma online de criação e edição de sites, que permite aos usuários criar sites em HTML5 e sites Mobile. Disponível em <<http://pt.wix.com/freesitebuilder/>> Acesso em: 16 nov. 2017.

²² A tecnologia flash engloba todos os tipos de memória não volátil que incluem NAND e NOR, bem como implementações combinadas voláteis e não voláteis, como NVDIMM. Disponível em: <brazil.emc.com/corporate/glossary/flash-technology.htm>. Acesso em: 23 nov. 2017.

²³ (Hypertext Markup Language, versão 5) é uma linguagem para estruturação e apresentação de conteúdo para a World Wide Web e é uma tecnologia chave da Internet originalmente proposto por Opera Software. Disponível em: <<https://www.tecmundo.com.br/navegador/2254-o-que-e-html-5-.htm>>. Acesso em: 23 nov. 2017.

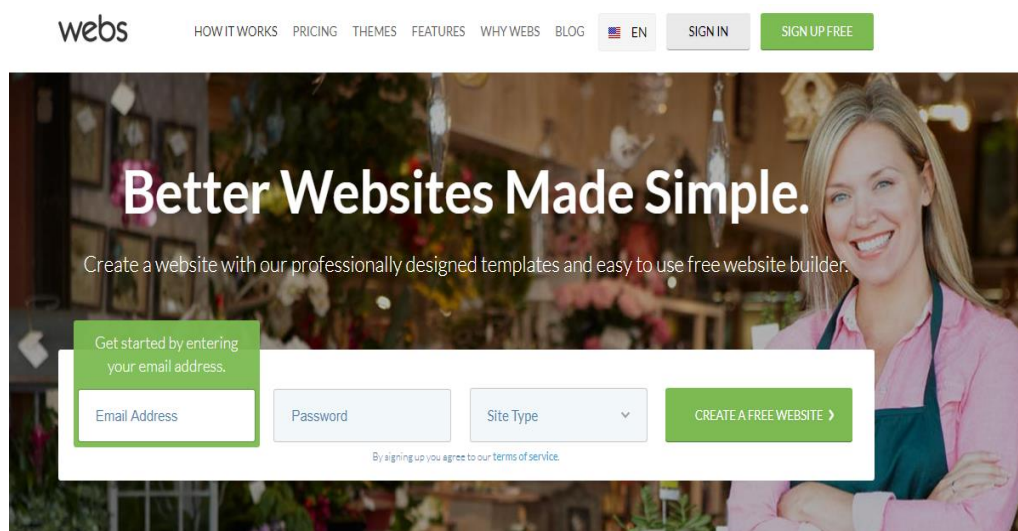
FIGURA 13 - TELA INICIAL DO WIX



FONTE: Disponível em: <<http://pt.wix.com>>. Acesso em: 15 nov. 2017.

A Webs²⁴ é considerada a mais completa ferramenta para criação de sites. A partir do sistema de arrastar e editar, o que deixa tudo mais simples, basta escolher os módulos que deseja inserir no seu portal e começar a criar. Com *layouts* profissionais, os temas certamente não denunciam que você usa um sistema gratuito e fácil de gerenciar. Com a possibilidade de inserção de módulos para blogs, eventos, vídeos, fotos e muito mais, o Webs é uma ótima ferramenta para dar o primeiro passo. (FIGURA 14).

FIGURA 14 - TELA INICIAL DA FERRAMENTA WEBS



FONTE: Disponível em: <<http://www.webs.com/>>. Acesso em: 15 nov. 2017.

²⁴ Criada em 2011, pelos irmãos Haroon e Zeki Mokhtarzada, a Webs é um serviço na internet de alojamento de sites. Atualmente está a disposição para criar e personalizar sites. Disponível em: <<http://www.webs.com/>>. Acesso em: 16 nov. 2017.

8 METODOLOGIA

A ideia para a criação deste tema de trabalho surgiu dentro da sala de aula, do Curso de Informática e Cidadania da Universidade Federal do Paraná - Setor Litoral, no intuito de apresentarmos algo que viesse a corresponder com as expectativas do projeto pedagógico do setor, tendo em vista que, o setor busca situar o estudante, desde o início dos cursos, acerca das questões ambientais, culturais, políticas, econômicas e sociais dessas regiões, unindo a teoria e a prática profissional nas diversas ações didáticas planejadas pela equipe docente e de servidores técnico-administrativos, para o desenvolvimento do litoral paranaense.

Notamos que é muito pequeno o interesse do meio acadêmico pela preservação e estudo dos costumes caiçara, e através de pesquisas bibliográficas relacionadas ao tema da culinária típica do litoral paranaense, resolvemos por desenvolver e implantar uma página eletrônica, onde, fosse possível divulgar um pouco dos costumes alimentares e também a cultura do povo litorâneo.

Para obtermos a real necessidade de informações relevantes para a criação do site, foi necessário fazer uma pesquisa sobre a existência de páginas de culinárias típicas, e através disso, criamos uma tabela para servir de guia comparativo e qualitativo para o desenvolvimento do site CAIÇARA PARANAENSE²⁵.

Após a leitura das informações levantadas na tabela, deu-se início a elaboração de um *site* onde além de receitas típicas do litoral paranaense, também pode-se aprender um pouco sobre a cultura litorânea, e assim, descrevemos seu passo a passo de criação no capítulo a seguir.

²⁵ Disponível em: <<http://emersonpedroso1984.wixsite.com/caicaraparanaense>>. Acesso em: 20 nov. 2017.

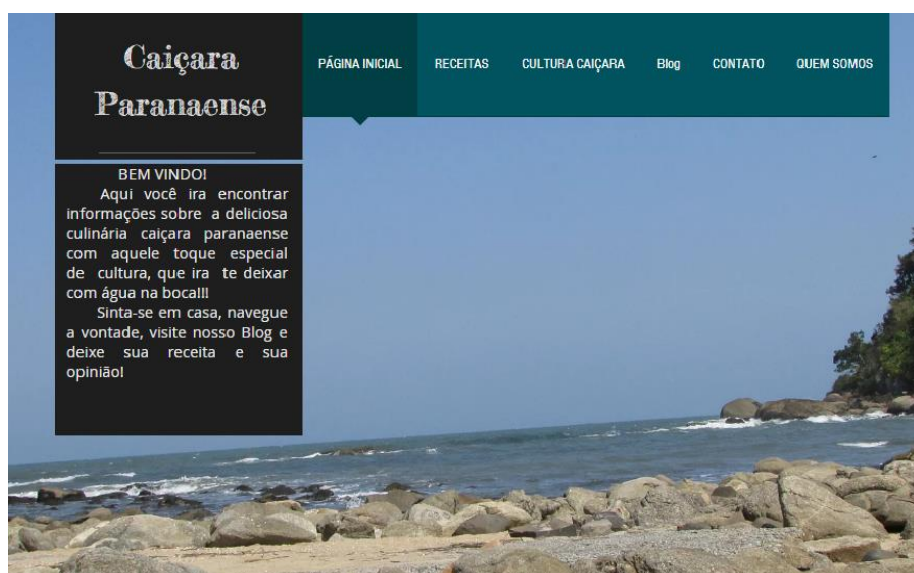
9 CRIAÇÃO DO SITE

A partir da pesquisa realizada em outras páginas, conforme capítulo anterior, foram elegidas as principais funcionalidades que fazem parte do site final Caiçara Paranaense.

Optamos por escolher a ferramenta Wix.com, por melhor se enquadrar na proposta do trabalho, além de proporcionar um ótimo ganho de tempo, no desenvolvimento do site, devido ao seu sistema de “clique e arraste”.

Quando se acessa ao site, a primeira tela que nos aparece é a página inicial, onde se encontra uma mensagem convidativa a navegar pelos “menus” (FIGURA15).

FIGURA 15 - TELA INICIAL DO CAIÇARA PARANAENSE



FONTE: Disponível em: <<https://emersonpedroso1984.wixsite.com/caicaraparanaense>>. Acesso em: 26 nov. 2017.

Navegando pelo menu interativo, encontramos opções clicáveis denominadas: Página Inicial, Receitas, Cultura Caiçara, Blog, Contato e Quem Somos.

Ao selecionarmos a opção Receitas do referido menu, encontramos uma grade de fotos referentes a pratos típicos de regiões do litoral paranaense (FIGURA 16).


FIGURA 16 - TELA MENU DE RECEITAS



FONTE: Disponível em: <<https://emersonpedroso1984.wixsite.com/caicaraparanaense>>. Acesso em: 26 nov. 2017.

No menu Receitas, encontramos diversas sugestões de pratos e suas respectivas região, ao selecionarmos uma, como por exemplo o barreado, nos surge o nome do prato, o local onde é mais divulgado, os ingredientes necessários para sua realização e também seu modo de preparo (FIGURA 17).

FIGURA 17 - RECEITA DO BARREADO



2, 5 k de coxão mole
 300 g de bacon em cubos
 2 cebolas grandes, picadas
 5 dentes de alho, picados
 10 g de cominho em pó
 3 folhas de louro
 Sal e pimenta do reino, a gosto
 200 ml de vinagre de vinho
 4 colheres de sopa de óleo de milho
 2 l de água fervente.

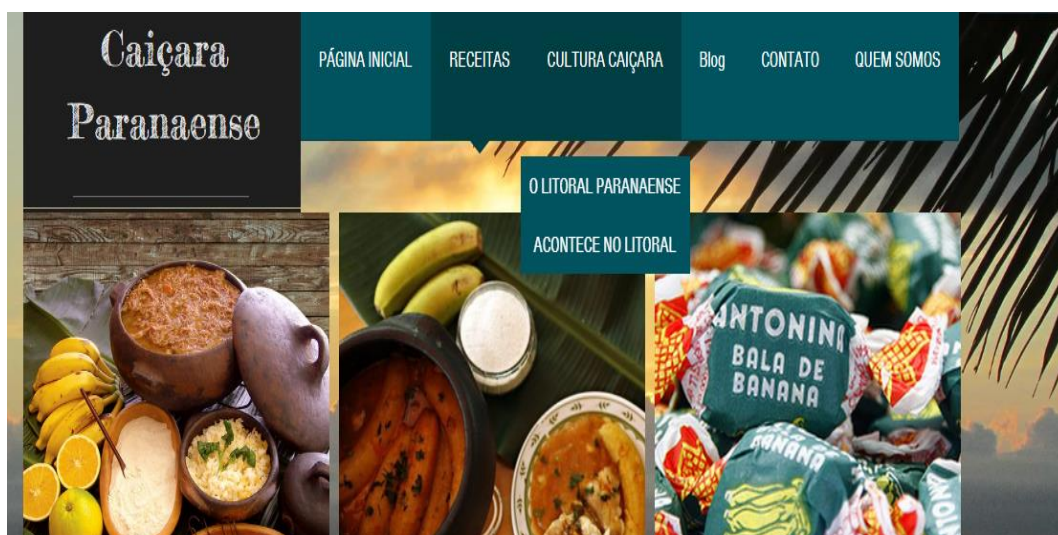
Modo de preparo:

Cortar a carne em cubos de 2 cm em uma vasilha plástica, juntar a carne, o bacon, as cebolas, os dentes de alho, o cominho, o vinagre, o sal e a pimenta do reino misturar tudo muito bem e deixar decausando por uma hora adicionar o óleo de milho em uma panela de barro (de 5 l), untando-a por dentro e levar ao fogo brando quando o óleo estiver bem quente, acrescentar a carne temperada, mexer bem com uma colher de pau durante cinco minutos acrescentar a água fervente tampar a panela e barrear a tampa com pirão de farinha de mandioca; deixar cozinhando por cinco horas após, abrir a panela e verificar o nível da água (2 cm acima da carne) e o sal, se necessário, completar Acrescentar as folhas de louro tampar e barrear novamente a panela e deixar cozinhando por mais quatro horas levar a panela, com cuidado à mesa, servir em prato fundo, acompanhado de farinha de mandioca crua e banana prata

FONTE: Disponível em: <<https://emersonpedroso1984.wixsite.com/caicaraparanaense>>. Acesso em: 26 nov. 2017.

Logo ao lado do menu Receitas, encontramos o menu denominado Cultura Caiçara, e ao selecionarmos encontramos uma mensagem sobre o espaço destinado a cultura caiçara e notamos sua ramificação para dois novos menus denominados O Litoral Paranaense e o Acontece no Litoral (FIGURA 18).

FIGURA 18 - MENU CULTURA CAIÇARA



FONTE: Disponível em: <<https://emersonpedroso1984.wixsite.com/caicaraparanaense>>. Acesso em: 26 nov. 2017.

Ao selecionarmos o menu denominado Litoral Paranaense, nos deparamos com um texto descrevendo o nosso litoral e suas belezas (FIGURA 19).

FIGURA 19 - TELA O LITORAL DO PARANÁ



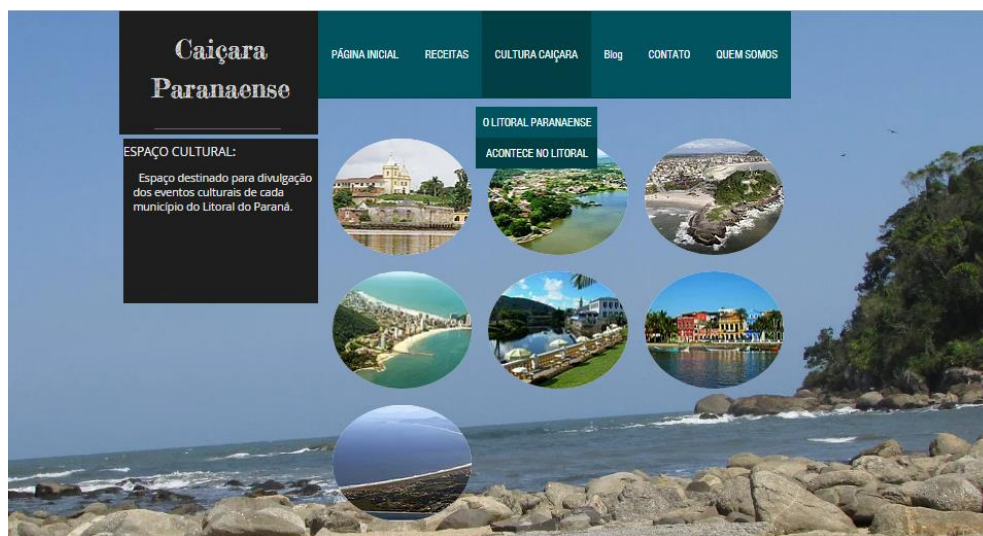
FONTE: Disponível em:

<<http://www.caicara.com/https://emersonpedroso1984.wixsite.com/caicaraparanaense>>. Acesso em: 26 nov. 2017.

Já na aba Acontece no Litoral, encontramos uma mensagem denominada Espaço Cultural, sugerindo que o local foi pensado exclusivamente para a divulgação de festas e eventos de cada município do litoral.

Na mesma tela, notamos uma apresentação de sete imagens, cada uma representando um município do nosso litoral (FIGURA 20).

FIGURA 20 - TELA ACONTECE NO LITORAL



FONTE: Disponível em: <<https://emersonpedroso1984.wixsite.com/caicaraparanaense/>>. Acesso em: 26 nov. 2017.

Para melhor exemplificar o trabalho, selecionamos a foto que representa o município de Matinhos, e a página nos redireciona para um calendário onde é possível saber os meses do ano e os eventos festivos que acontecem no município.

Cada página, através do botão *Go to link*, dá acesso ao site oficial de cada município, onde consta o calendário completo dos eventos oficiais de cada um deles (FIGURA 21).

FIGURA 21 - TELA MUNICÍPIO ESCOLHIDO



FONTE: Disponível em: <<https://emersonpedroso1984.wixsite.com/caicaraparanaense>>. Acesso em: 26 nov. 2017.

A seguir temos o menu Blog, local onde os visitantes do site encontram um espaço para colocar suas sugestões, críticas ou até mesmo trocar informações com outros visitantes.

A ideia deste espaço, é que o visitante também encontre notícias referentes à cultura caiçara e também vídeos ensinando a preparar as receitas divulgadas na página (FIGURA 22).

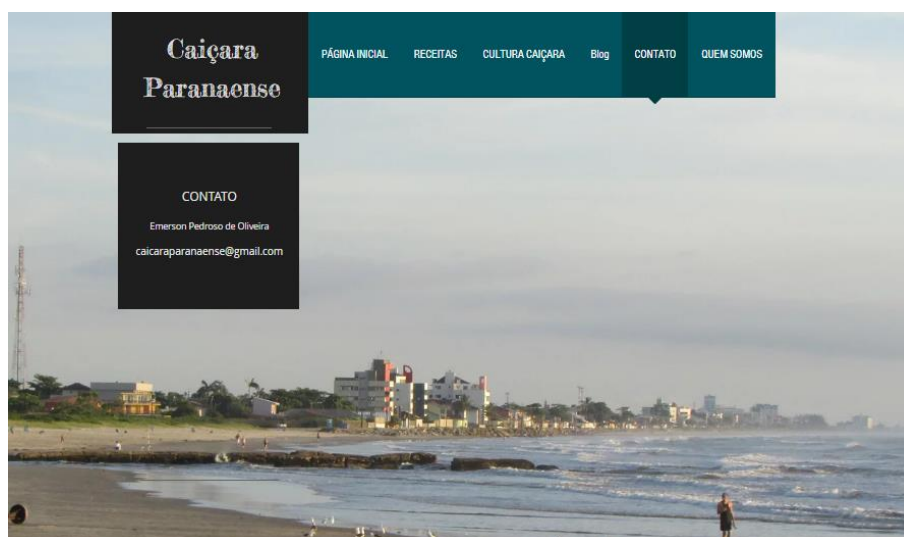
FIGURA 22 - TELA DO MENU BLOG



FONTE: Disponível em: <<https://emersonpedroso1984.wixsite.com/caicaraparanaense>>. Acesso em: 26 nov. 2017.

Encontramos também um menu denominado Contato, onde, como o nome sugere, seria o local onde o visitante encontra um endereço eletrônico com a possibilidade de enviar e-mail para realizar um contato direto e particular com o responsável pelo site (FIGURA 23).

FIGURA 23 - TELA DO MENU CONTATO

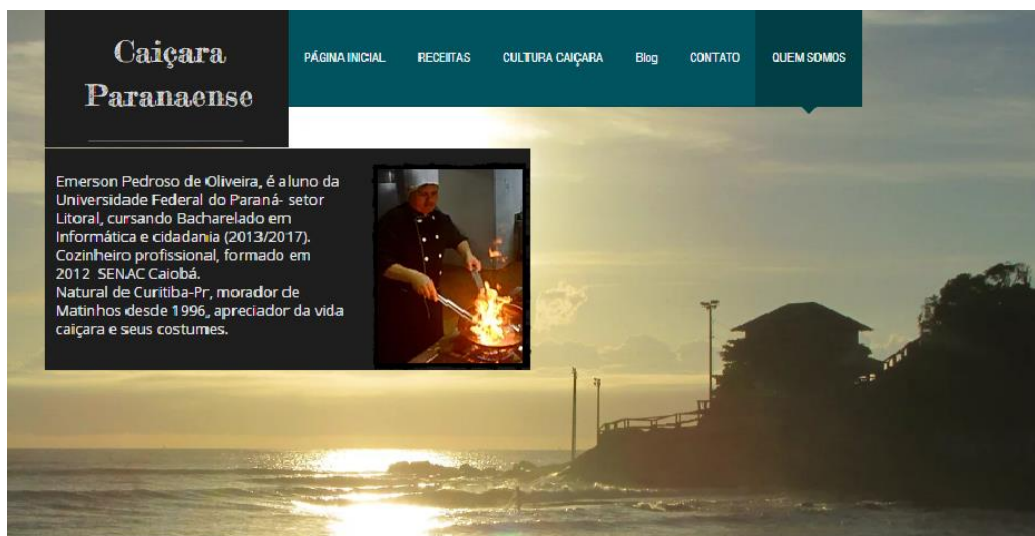


FONTE: Disponível em:

<<http://www.caicara.com/https://emersonpedroso1984.wixsite.com/caicaraparanaense>>. Acesso em:
26 nov. 2017.

E por fim, porém não menos importante, um menu denominado Quem Somos, que ao selecionarmos temos acesso à informações referentes à equipe responsável pelas informações apresentadas no projeto. No momento apenas uma pessoa faz parte da equipe, mas a página já apresenta espaço para futuras modificações no quadro da equipe (FIGURA 24).

FIGURA 24 - TELA DO MENU QUEM SOMOS



FONTE: Disponível em: <<https://emersonpedroso1984.wixsite.com/caicaraparanaense>>. Acesso em: 26 nov. 2017.

10 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O site foi desenvolvido e planejado para possibilitar a disponibilização de uma ferramenta eletrônica, onde fosse possível preservar e divulgar, além de receitas típicas do litoral paranaense, os costumes tradicionais da população caiçara.

Elaborar todo o processo de criação e desenvolvimento da ferramenta possibilitou o entendimento dos costumes alimentares do litoral paranaense, assim como, novas descobertas referentes ao desenvolvimento dos municípios que formam o litoral paranaense.

Em relação aos objetivos do trabalho, nota-se a importância da culinária caiçara para o crescimento e desenvolvimento de cada município do litoral do Paraná.

Percebemos a necessidade de uma ferramenta digital como possibilidade de evitar o esquecimento das tradições e costumes caiçaras, tendo em vista o crescimento exponencial econômico, político e social que permeiam a modernidade.

Podemos notar também a dificuldade de encontrarmos informações fundamentadas com base nos costumes alimentares e a gastronomia típica do litoral paranaense, deixando assim, um vasto caminho aberto para futuras pesquisas e desenvolvimentos de trabalhos acadêmicos sobre o tema a alimentação do povo caiçara.

Aprendemos com o trabalho, que é fundamental entendermos a diferença entre Gastronomia e Culinária, embora em certos momentos os dois termos sejam totalmente diferentes, acabam que por se complementarem. Não é difícil percebermos que existe uma evidente sinonímia entre as duas palavras, o que torna a significação muito próxima, levando à escolha de um ou outro termo em determinados contextos, sem alteração do sentido da frase.

O site desenvolvido nesta pesquisa encontra-se pronto para receber o apoio de quem possa interessar. O domínio www.caicaraparanaense.com foi adquirido pelo prazo de um ano, sendo possível sua renovação mediante pagamento de taxas referentes ao domínio.

Como trabalhos futuros, pretende-se ampliar as informações no site e buscar apoiadores que possam auxiliar na manutenção da hospedagem, para que o site possa ficar disponível em rede e ser encontrado por motores de buscas, quando solicitado por palavras chave relacionadas ao tema.

REFERÊNCIAS

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor. Senac, 2005.

BIGARELLA, João José. **Matinho: homem e terra: reminiscências**. ICON Group International, 1991.

CAIÇARA PARANAENSE. Disponível em: <<http://emersonpedroso1984.wixsite.com/caicaraparanaense>>. Acesso em: 20 nov. 2017.

COMIDAS TIPÍCAS. Disponível em: <http://comidas-tipicas.info/>>. Acesso em: 12 nov. 2017.

CULINÁRIA NO MUNDO. Disponível em: <<http://culinarianomundo.blogspot.com.br>>. Acesso em: 13 nov. 2017.

DOS SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: questões & debates**, v. 42, n. 1, 2005.

FERNANDES, Caloca; MONTEIRO, Sylvia. **Viagem gastronômica através do Brasil**. Senac, 2001.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Senac, 2008.

GUIA GEO-PARANÁ. Disponível em: <<http://www.guiageo-parana.com/guaratuba/acessos.htm>>. Acesso em: 06 nov. 2017

IBGE. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 11 nov. 2017.

JIMDO. Disponível em: <<https://www.jimdo.com/>>. Acesso em: 15 nov. 2017.

MUNDO EM SABORES. Disponível em: <<http://www.mundoemsabores.com.br>>. Acesso em: 12 nov. 2017.

RECEITAS TIPÍCAS. Disponível em: <<http://www.receitastipicas.com/>>. Acesso em: 12 nov. 2017.

SABORES AJINOMOTO. Disponível: <www.saboresajinomoto.com.br> Acesso em: 12 nov. 2017.

SPECIAL PARANÁ. Disponível em: <<http://www.curitiba-travel.com.br>>. Acesso em: 11 nov. 2017.

WEBNODE. Disponível em: <<https://www.webnode.com.br>>. Acesso em: 15 nov. 2017.

WEBS. Disponível em: <<http://www.webs.com/>>. Acesso em: 15 nov. 2017.

WIX, Disponível em: <<http://pt.wix.com>>. Acesso em: 15 nov. 2017.

WORDPREES. Disponível em: <<https://br.wordpress.com>>. Acesso em: 15 nov. 2017.